

Capítulo III

EL PARADIGMA VITIVINÍCOLA VIGENTE EN PARRAS (SIGLOS XVII-XVIII)

Necesidad de la existencia de un paradigma o modelo

Una vez explicadas las condiciones de tenencia de los viñedos que hicieron posible y rentable el cultivo de la vid en la Nueva Vizcaya y particularmente en el Valle de Santa María de las Parras, pasaremos a demostrar la existencia de un modelo tecnológico vitivinícola vigente en los siglos XVI al XVIII conforme al cual los cosecheros neovizcaínos elaboraron sus productos durante el mismo período. Si con Kuhn y Cabezas González, entendemos por paradigma al “modelo que sirve de norma” o “en el mundo de la praxis, conjunto de formas que sirven de modelo de diversos tipos que fundan y defienden un sistema material”,¹ de entrada debemos presumir la existencia de un paradigma o modelo que sirviera de base para desarrollar la tecnología vitivinícola parrense. Desde luego, la principal y más contundente razón para considerarlo así es la de que la vitivinicultura no se inventó en la Nueva España. Por lo tanto, para explicar la producción parrense —al menos en sus etapas iniciales— se requiere la presencia de un modelo tecnológico importado. Los cosecheros o vinateros españoles avecindados en Parras pueden ser considerados como los agentes difusores de una cultura vitivinícola —de la producción y del consumo— básicamente española y particularmente andaluza.²

El paradigma del gusto vinícola

Cuando diversas poblaciones de los Reinos septentrionales de la Nueva Vizcaya y de la Nueva Galicia iniciaron sus actividades vitivinícolas a finales del siglo xvi y principios del xvii, ya existía un floreciente comercio de vinos entre España y sus colonias, principalmente con la Nueva España. En el septentrión novohispano, muchas villas y ciudades mineras como Zacatecas, Parral,³ Topia,⁴ Mazapil y Cuencamé,⁵ por su disponibilidad de plata, integraban una zona de relativa alta demanda de vinos y aguardientes. Esta demanda de vinos no era abstracta, era una demanda orientada hacia determinado tipo de vinos ya conocidos y aceptados por la población novohispana. Cuando la Nueva Vizcaya y particularmente Parras iniciaron sus actividades vitivinícolas, los cosecheros tuvieron a la vista cierto modelo tecnológico para implementar las actividades vitícolas y vinícolas en sus viñedos.⁶ A la vez, estos cosecheros —si querían darle una forma aceptable y deseable a sus productos— debían contar (y de hecho contaban) con el modelo del gusto que en materia de vinos imperaba entre la población consumidora. En otras palabras, si estos cosecheros neovizcaínos deseaban satisfacer la demanda de vinos de las poblaciones novohispanas, debían conocer e imitar el producto o productos objeto de la demanda.

No tenemos duda alguna de que el gusto imperante en la Nueva España durante los siglos xvii y xviii era andaluz, ya que las mayores proporciones de vinos consumidos en este virreinato procedían de aquella región española.⁷

Durante el último tercio del siglo xvi, las flotas españolas transportaban al año cerca de medio millón de arrobas de vinos, y éstos eran andaluces en su totalidad.⁸ El 67.5% del total de los vinos enviados a las Américas era consumido por la Nueva España.

CAPÍTULO III

Distribución de los vinos españoles enviados en las flotas
durante el último tercio del siglo XVI

Nueva España	67.5%
Tierra Firme	21.4%
Las Antillas y Margarita	7.6%
Honduras	3.5%
Total	100%

Fuente: Antonio García-Baquero González. "Los productos
vinícolas andaluces en la carrera de Indias" en *El comercio de
vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*

Lugar de procedencia de los embarques de vinos andaluces
durante el último tercio del siglo XVI

Jerez	52%
Sanlúcar y Puerto de Santa María	1%
Sevilla (Aljarafe, Sierra Norte)	42%
Condado de Niebla	2%
Desconocido	3%
Total	100%

Fuente: Antonio García-Baquero González.
"Los productos vinícolas andaluces en la
carrera de Indias" en *El comercio de vinos
y aguardientes andaluces con América
(siglos XVI-XX)*

Coincidimos con García-Baquero al afirmar que la Nueva España era una ávida y creciente consumidora de vinos españoles —o lo que era lo mismo, andaluces— tanto por su riqueza argentífera como porque todavía durante el último tercio del siglo xvi no había desarrollado el virreinato una vitivinicultura propia que capitalizara esa demanda, a diferencia de lo que pasó con el Perú y con Chile, como hemos visto ya en otro capítulo.⁹

El comercio trasatlántico de vinos y posteriormente de aguardientes entre Andalucía y Nueva España nos da cuenta de la existencia de una significativa demanda novohispana, de una oferta que en el siglo xvi fue andaluza y, en consecuencia, de un comercio o intercambio intercontinental floreciente en términos monetarios y culturales.

En la segunda mitad del siglo xvii,¹⁰ las flotas españolas transportaban a las Américas poco más de dos millones de arrobas de vino. El gran centro de consumo vinatero continuó siendo la Nueva España, aunque sólo con un 55.5% de los vinos que llegaban a las colonias. El 95% de los vinos exportados por España hacia América seguían siendo andaluces, y el otro 5%, canario.¹¹

En el mismo período —la segunda mitad del siglo xvii— se “exportaron” a las colonias americanas otros dos productos derivados de la uva: 17,460 arrobas de vinagre¹² y 233, 741 arrobas de aguardiente, producto que, como dice García-Baquero, “no figuró en los registros del siglo xvi y que hace su aparición en esta segunda mitad del xvii”.¹³

CAPÍTULO III

Procedencia de los vinos exportados a las colonias americanas
durante la segunda mitad del siglo XVII, por arrobas

Vinos de procedencia andaluza	1,952,081 @
Vinos de procedencia canaria	102,741 @
Total	2,054,822 @
Cantidad destinada a la Nueva España	1,140,426 @

Fuente: Antonio García-Baquero González. "Los productos
vinícolas andaluces en la carrera de Indias",
en *El comercio de vinos y aguardientes andaluces
con América (siglos XVI-XX)*

El vino andaluz y el vino parrense en los siglos XVII y XVIII

Hemos comprobado la validez y pertinencia de los conceptos "paradigma tecnológico" y "paradigma del gusto vinícola" de la vitivinicultura andaluza de los siglos XVI al XVIII como modelos a seguir por los cosecheros de la Nueva España. Es el momento de formular y responder algunas preguntas.

Debemos tener muy claro que la terminología vinícola ha venido evolucionando con el paso del tiempo. Es decir, la relación que existe entre el significante, el significado y el referente de los términos vitivinícolas ha sido objeto de convenciones sociales que han evolucionado de lo simple a lo complejo, de lo general a lo particular. El significado de aquello que se llamaba "jerez" en la época de los Reyes Católicos ha evolucionado de ser un vino de gran demanda fabricado en Andalucía hacia algo mucho más complejo y restrictivo, algo que debe llenar todas las condiciones de la legislación internacional de denominaciones de origen: región única de procedencia, vidueños de los que

se obtiene la uva, mecánica de prensado, criterios y duración de la crianza o añejamiento, naturaleza, materiales y capacidad de las vasijas utilizadas en la misma, etc.

Es decir, tratándose de vitivinicultura, ni la terminología ni las realidades que ésta designa han sido inmutables. No son ahistóricas. Ambas dependen de la evolución —muchas veces azarosa— y de las convenciones sociales. Por lo tanto, debemos abordar con criterios hermenéuticos el problema que implica la comparación de la tecnología y la producción andaluces y parrenses.

En este punto de la cuestión, resulta evidente que no es importante lo que nuestras modernas asociaciones vitivinícolas entiendan o definan con el término “vino”. Es importante lo que en el pasado se entendía por “vino”, particularmente en Andalucía y en Santa María de las Parras, que son nuestros puntos de comparación. Una buena definición de trabajo es la que aparece en el *Diccionario de Autoridades* de la Real Academia Española (1726-1739): “Vino: liquor que se hace del zumo de las uvas exprimido y cocido naturalmente por la fermentación”.¹⁴

Según esta definición, durante el primer tercio del XVIII el vino sería simplemente jugo de uvas fermentado de manera natural. Es de llamar la atención que el término “licor” durante el primer tercio del XVIII no implicaba todavía la connotación de bebida alcohólica, ya que “liquor (era) el cuerpo líquido y fluido, como el agua, vino, leche, etc.”¹⁵

Por diferentes referencias y testimonios de los siglos XVII y XVIII, sabemos que hasta la segunda mitad del siglo XVIII los vinos tradicionales del Marco de Jerez eran en su mayoría “mostos” y “vinos en claro”.¹⁶ En esa región andaluza, el término “mosto” se utilizaba y se utiliza aún para referirse al vino joven antes del primer trasiego —aún en fermentación lenta— y que

CAPÍTULO III

por lo tanto aún tenía “lías” o residuos sólidos en suspensión.¹⁷ El vino en claro era el vino que a resultas de un primer trasiego había sido despojado de los residuos sólidos. Las fechas para este primer trasiego eran los meses de noviembre-diciembre o abril-mayo.¹⁸

Estos jóvenes mostos fermentados eran los vinos andaluces que predominaban en el gusto español y que se fabricaron hasta la segunda mitad del siglo XVIII: vinos jóvenes aún con lías, o bien, trasegados una vez¹⁹ y, por lo mismo, clarificados. Hasta la segunda mitad del siglo XVIII, del Marco de Jerez salían hacia las colonias americanas y el extranjero mostos y vinos en claro, arropados²⁰ y/o cabeceados o no, pero generalmente encabezados.

Puesto que los vinos andaluces habrían de realizar un largo viaje trasatlántico, era preciso corregirlos o reforzarlos para que soportaran la travesía sin agriarse. Como acabamos de mencionar, las técnicas de corrección y refuerzo eran el arropado, el cabeceado y el encabezado. El “arropado” era una técnica que consistía en añadirle al mosto cierta cantidad de *arrope* para aumentar su fortaleza etílica. La fermentación alcohólica consiste básicamente en la transformación del azúcar contenida en el jugo de uva en alcohol, por acción de las levaduras. Mientras más dulce fuese el zumo, mayor cantidad de alcohol generaba al fermentarse y, por lo tanto, a mayor dulce resultaba un mosto o vino más fuerte o estable desde el punto de vista químico. Se le llamaba *arrope* al jugo de uva deshidratado por cocción hasta la quinta parte de su volumen original. Si llegaba sólo al tercio de su volumen original, se llamaba *sancocho*. En el Marco de Jerez, la técnica del arropado sólo se empleaba para fortalecer vinos dulces de color, pues el tono acaramelado del arrope dejaba en los vinos blancos una apariencia desagradable a la vista. Los

arropes se fabricaban en las mismas viñas, en las cuales solían tener los cosecheros uno o varios calderos al efecto, puesto que el arropado se realizaba generalmente antes de que el mosto por fortalecer comenzara a fermentar, estando el arrope en ebullición, aunque en ocasiones la operación se realizaba tras la fermentación tumultuosa del mosto.²¹

El “cabeceado” consistía en añadirle vino añejo al mosto nuevo con el objeto de incrementar su contenido alcohólico así como sus cualidades de densidad, olor y sabor.²² El “encabezado” o “aguardientado” consistía en añadir alcohol de vino destilado a los mostos y vinos en claro para fortalecerlos y evitar que se agriaran, o para darles el sabor áspero que demandaba el mercado del norte de Europa. En los vinos blancos el encabezado²³ hacía las mismas funciones que el arropado en los de color. Esta técnica era imprescindible para los vinos de exportación.

En mucha menor medida, Andalucía también exportaba vinos envejecidos de uno o dos años, llamados añejos y reañejos, que se utilizaban además para el cabeceo de los vinos en claro cuando era necesario.

Durante el último tercio del siglo XVIII, la tecnología vitivinícola andaluza experimentó un drástico cambio de paradigma. El gusto de los consumidores británicos —que eran por entonces los principales clientes de los vinos andaluces— giró hacia los vinos envejecidos y semidulces, provocando notables alteraciones en los centros vitivinícolas andaluces. En el plazo de unas décadas se produjeron importantes y trascendentales cambios en la vitivinicultura andaluza, cambios que afectaron tanto a las técnicas de cultivo como a la enología, a la producción, comercialización y organización integral del sector vinatero.”²⁴

CAPÍTULO III

Pero, como hemos dicho anteriormente, la etapa formativa de la vitivinicultura neovizcaína y parrense comprendió básicamente el último tercio del siglo XVI y los dos primeros del XVII, y transcurrió bajo el “viejo” paradigma andaluz, por llamarle de alguna manera en contraposición al cambio del modelo vitivinícola en esa región española verificado durante el último tercio del siglo XVIII.²⁵

En resumen: hasta el cambio de modelo de producción y consumo de la segunda mitad del siglo XVIII, la vinatería andaluza había producido, fundamentalmente, mostos, como se les llamaba a los vinos jóvenes. Éstos se corregían o protegían mediante diferentes técnicas ampliamente difundidas. El hábito de la demanda se inclinaba mayoritariamente para los vinos jóvenes.

¿Había correspondencia entre este paradigma vinícola andaluz y la producción parrense de los siglos XVII y XVIII? ¿Se apropiaron los parrenses de este modelo básico y lo desarrollaron conforme a sus propias circunstancias, expectativas y mercados?

El vino de Santa María de las Parras

Podemos afirmar que durante los siglos XVII y XVIII, Santa María de las Parras producía vinos de uva jóvenes, básicamente vinos en claro, la mayor parte de ellos arropados, muy en consonancia con el modelo andaluz vigente en esa época.²⁶

Uno de los testimonios más antiguos que en asuntos vitivinícolas posee el Archivo Histórico del Colegio de San Ignacio de Loyola de Parras, es el expediente 524, fechado ahí mismo el 13 de septiembre de 1679.²⁷ Parte del manuscrito corresponde a una breve historia de la producción del vino y del aguardiente en Santa María de las Parras. Este documento testifica que desde el primer tercio del siglo XVII o antes, el vino de Parras era un

vino elaborado con la técnica del arropado.²⁸ Fue tan generalizada en la región esta manera de hacer vino, que incluso el porcentaje de los diezmos que los cosecheros de Parras habrían de pagar durante toda la era virreinal —de cada catorce pipas de vino, una (esto es, un 7%)— se determinó teniendo en cuenta que los productores gastaban leña y dinero en la manufactura de los arropes para vinificar sus uvas.²⁹ Prácticamente en todos los inventarios de bodegas vinícolas de Parras del siglo XVII y XVIII aparecen los “cazos arroperos” de diversas capacidades.³⁰ Fue tan frecuentemente utilizada por los cosecheros la técnica del arropado que en el siglo XVIII existían en Parras los oficios de arropero y de ayudante de arropero o atizador.³¹

Por los libros de cuentas de algunas viñas³² y cofradías,³³ sabemos que los “cocidos de vino” o arropes se fabricaban por lo general el mismo día en que se pisaban las uvas, a veces uno o dos días antes.³⁴ Esto significa que al jugo de la uva se le añadía el arrope antes de que diera inicio la fermentación tumultuosa.

Por otra parte, sabemos que en Santa María de las Parras el trasiego se hacía por lo general en noviembre, dos meses después de la pisa de la uva,³⁵ aunque el lapso podía extenderse a los primeros días de enero.³⁶

Una vez que se clarificaba el vino por el trasiego, se le consideraba un producto terminado, salvo en los casos en que se tenía la intención de añejarlo.

En Andalucía, los mostos jóvenes, una vez trasegados y libres de heces, eran llamados “vinos en claro”, como hemos visto con anterioridad. En Parras encontramos que, en el siglo XVIII,³⁷ al vino joven que resultaba del primer trasiego se le llamaba por el término equivalente de “vino en limpio”³⁸ y estaba listo para su consumo o comercialización.

Técnicas correctivas

Sabemos que en Parras se practicaba la técnica del mezclado de jugos y caldos desde el siglo XVII, al principio de manera experimental. A los jugos de yema a veces se les añadía un poco de los jugos de prensa con el objeto de no perder éstos últimos. Y esto porque el mosto que se obtenía de los jugos del orujo prensado en los husillos de los lagares era “muy áspero”³⁹ y puesto a fermentar en vasijas aparte se echaba a perder “por el mucho verde”. De ahí que los cosecheros lo incorporaran por medias arrobas en las pipas que contenían jugos de yema.⁴⁰ Al parecer, este criterio economizador de los primeros productores parrenses hacía que los vinos así tratados menguaran en su calidad y estabilidad. Por esta razón, el diezmero de Parras, Alfonso de Cajigal y Salinas, denunciaba en 1679 que “lo más ordinario es salir malo y volverse vinagre (el vino)”.⁴¹ Puesto que en Parras se producían también vinos añejos y se practicaba la mezcla de caldos, es legítimo suponer que con el tiempo se llegó a dominar la práctica consistente en incorporar ciertas cantidades de vinos añejos en vinos de menor calidad para mejorarlos. Fortalece esa posibilidad la existencia de embudos y medidas de cobre entre los utensilios usuales de las bodegas.

En cuanto al encabezado o aguardientado, no contamos con evidencia documental que nos permita establecer de manera contundente desde cuándo se comenzó a utilizar dicha técnica en Parras. No tuvimos la suerte de encontrar una referencia directa o un término que indirectamente designara dicha operación.⁴² Sabemos que el aguardiente disponible era aguardiente de orujo, que comenzó a producirse en Parras hacia 1659, y que para 1667 la producción era ya abundante. No obstante, la larga y conocida tradición parrense de fabricar vinos generosos (encabezados y por ello con un generoso contenido de alcohol) sugie-

re que la práctica del encabezado contaba con una larga historia. Si a ello le añadimos que los vinos generosos estaban y están directamente relacionados con el paradigma andaluz entonces vigente en Parras, no podemos sino pensar que dicha práctica debió comenzar en algún momento del siglo xvii, una vez que se pudo disponer del aguardiente en cantidades significativas.

Tipología y denominación de los vinos parrenses

Es muy difícil —si no es que imposible— establecer la comparación y determinar la equivalencia entre los vinos andaluces y los parrenses, por mucho que hubiera elementos tecnológicos comunes. La Nueva Vizcaya se apropió de los elementos esenciales de un modelo que reprodujo a partir de su propia realidad. Aunque los vinos parrenses fueran de uva y fueran arropados, fermentados y trasegados como en Andalucía, había también diferencias. Las variedades de la vid⁴³ empleadas para la vinificación, los tipos de suelos en los que éstas crecían y fructificaban, las maderas usadas en las vasijas de las bodegas no necesariamente eran los mismos que en España, ya que en la Nueva Vizcaya y en Parras se usaban aquellos suelos, variedades y maderas que estaban disponibles y que los cosecheros consideraban apropiados. La madera de mimbre era favorita para las pipas, y la de sabino lo era para lagares, tinas piqueras y arroperas.⁴⁴ En ocasiones se usaban ambas en un solo artefacto, como en las tinas de madera de mimbre con fondo de madera de sabino. Es bien sabido que los europeos encontraron que los vinos y los aguardientes interactuaban con las maderas de las vasijas durante los largos viajes de exportación, y que muchas veces los productos mejoraban porque adquirían sabores mucho más refinados. La madera del roble resultó ser idónea para ello. ¿Po-

CAPÍTULO III

dría alguien comparar el sabor de vinos envejecidos en vasijas de roble contra el del sabor de vinos añejados en vasijas de sabino o de mimbre?

Por esta imposibilidad de comparar o de establecer equivalencias es que debemos establecer una tipología y nomenclatura de los vinos parrenses a partir de su propio horizonte, según eran conocidos y denominados en Parras.

Por su contenido de azúcar, eran conocidos como “dulces”,⁴⁵ “abocados”⁴⁶ y secos.⁴⁷ Por su apariencia podían ser de color⁴⁸ o “blancos”.⁴⁹ Por el tiempo que habían pasado en la bodega podían ser vinos jóvenes⁵⁰ o “añejos”.⁵¹ Otra designación para algunos de los vinos de Parras era la de “vinos broncos”, y parece referirse a los vinos obtenidos de mostos no de yema, sino de prensa, más ásperos y de menor calidad.⁵² Éstos también podían ser arropados.⁵³ Esta última circunstancia nos podría dar una clasificación más, vinos de yema y de prensa. Un caso especial era el llamado “carlón”, un tipo que también se fabricaba en el siglo XVIII en Parras.⁵⁴ Un testigo usamericano⁵⁵ declara en una fecha tan tardía como 1855, que

The hacienda of San Lorenzo, commonly called the “hacienda abajo” (below) in contradistinction from another, the “hacienda arriba” (above) on the side of Parras, is the property of Senor Don Manuel Ybarra, and comprises an estate about a hundred miles long, and thirty wide. It produces annually (...) and nearly forty thousand gallons of wine and brandy. The latter are sent all over Mexico, and are sold at high prices. Parras wine consists of three kinds: the vino blanco, carlón and dulce (...). No artificial force is employed in the expression of the grape, and the wines are all pure juice, without any infusion of foreign matters.⁵⁶

El vinagre, subproducto del vino

El vinagre era un subproducto no deseado del vino que se agriaba a causa de la fermentación acética.⁵⁷ El vino agrio o vinagre poseía múltiples usos como condimento, conservador de alimentos, ingrediente de bebidas medicinales, desinfectante, ablandador de carnes y pescados, curtiente de pieles, componente de tintes, etc. Era un elemento infaltable de la vida cotidiana novohispana. Al igual que en Andalucía, no había en Parras vinatero que se dedicara a fabricar vinagre como producto principal. Era siempre el resultado de un accidente, y lo usual era que la gente lo comprara en los expendios locales de vinos. Sólo los grandes productores parrenses lo podían comercializar al mayoreo.⁵⁸

El paradigma del aguardiente

Sabemos que en el lenguaje de la viticultura Española —a diferencia de lo que pasó en la Nueva Vizcaya— los términos “aguardiente” y “aguardiente de vino” pronto llegaron a ser sinónimos. Tan es verdad que, mientras que el *Diccionario de Autoridades* de la Real Academia de 1726 dice sobre este vocablo: “Agua ardiente. Es la que por artificio se saca del vino, de sus heces, del trigo, y de otras cosas. Llámase así este liquor, porque es claro como el agua, y porque arde echado al fuego”.⁵⁹

La quinta edición del *Diccionario* de la Real Academia, correspondiente al año de 1817, dice:

Aguardiente. Licor blanco, diáfano, aromático, de sabor agradable y algo cáustico que se separa del vino por la destilación, y que siempre lleva combinada una porción de agua que le hace más o menos inflamable y de sabor mas o menos cáustico.⁶⁰

CAPÍTULO III

Es decir, entre 1726 y 1817 el concepto “oficial” del aguardiente evolucionó en España. Todavía en el *Diccionario de Autoridades* de la Real Academia 1726-1739 se consideraba que el aguardiente podía ser obtenido no exclusivamente del vino, sino también de sus heces (borras⁶¹), de granos como el trigo, y de otras cosas. Ésa era una definición inclusiva que se fijaba mucho más en el producto final que en la naturaleza de las materias primas utilizadas para la destilación. En España, la evolución, las progresivas y cambiantes circunstancias y demandas de la tecnología y del mercado así como las nuevas convenciones sociales, hicieron que el aguardiente por antonomasia fuera de vino.⁶² Cualquier otro aguardiente debía especificar su origen.⁶³ Esta restricción semántica no tuvo efecto alguno en Santa María de las Parras, en la cual, durante el virreinato, el término aguardiente —así, sin especificar de qué— denominaba siempre al aguardiente de orujo o al de borras del vino,⁶⁴ que eran los que ahí se fabricaban. El concepto andaluz de la crianza de vinos y aguardientes tampoco evolucionó porque el mercado de Parras no era “internacional” ni estaba sujeto a las exigencias y demandas del gusto europeo.⁶⁵

En la Nueva Vizcaya, como en otras partes de la América española, los experimentos de la población europea para obtener por destilación bebidas alcohólicas surgen prácticamente desde el descubrimiento e inicio de la colonización de su territorio en el siglo xvi.⁶⁶ Es seguro que el mismo estímulo que más tarde alentó a los cosecheros a establecer sus viñedos —la plata—impulsó a muchos españoles a tratar de producir bebidas destiladas para obtener un beneficio económico en una época en que la uva era todavía rara o inexistente. Esto era posible porque la destilación de sustancias alcoholígenas era conocida en Europa y, de manera especial, en Andalucía desde la Edad Me-

dia,⁶⁷ y muchos españoles colonizadores conocían los principios esenciales de la técnica.⁶⁸ Sabemos de cierto que en la villa del Saltillo era una práctica común la obtención del aguardiente de mezcal en la primera mitad del siglo xvii.⁶⁹ El mezcal se confeccionaba, según una descripción novohispana del siglo xviii, de la siguiente manera: “Unas cabezas de magueyes medianos de que no puede extraerse pulque, se asan, majan y echan en infusión con el agua correspondiente, de cuyo fermento toma punto para alambicarlo”.⁷⁰

Lo anteriormente expuesto demuestra la existencia de artefactos y actividades de destilación en la Nueva Vizcaya antes de que en Parras comenzara la destilación de aguardientes en 1659. No hay duda de que el mezcal antecedió al aguardiente de orujo en la historia de la destilación de la Nueva Vizcaya.

Por otra parte, el mezcal arraigó en el gusto de muchos novohispanos y mexicanos norteros, al punto de que su producción continúa hasta el día presente. Según el informe de 1784 del Director General de Alcabalas, en algunos lugares del inmenso territorio correspondiente a la Nueva Vizcaya y norte de Nueva Galicia, además del aguardiente de orujo legítimo de Parras se consumían en el siglo xviii bebidas destiladas prohibidas⁷¹ de diferentes tipos. En Chihuahua, aguardiente de frutas y mezcal.⁷² En Coahuila, mezcal.⁷³ En Durango, mezcal.⁷⁴ En Fresnillo, mezcal.⁷⁵ En Mazapil, mezcal de Guadalajara (tequila).⁷⁶ En Sombrerete, mezcal.⁷⁷ En Zacatecas, el punto más meridional del área mencionada, mezcal,⁷⁸ chinguirito,⁷⁹ vino de mezquite⁸⁰ y bingarrote.⁸¹

Visto lo anterior, y considerando que en Andalucía el concepto de aguardiente llegó a ser sinónimo del de aguardiente de vino, ¿se puede hablar de un modelo puramente andaluz para la

CAPÍTULO III

elaboración del aguardiente de orujo y de borras de Santa María de las Parras?

Se puede decir que el modelo tecnológico para la elaboración de aguardientes de orujo en Parras seguramente tomó los rudimentos tecnológicos de Andalucía, puesto que en esa región se conocía y practicaba la destilación desde la Edad Media. Desde el siglo xvii hasta las primeras décadas del siglo xx, el aguardiente de orujo constituyó uno de los ingredientes de una bebida de tanto arraigo en Andalucía como lo fue el anís.⁸² Pero en la Nueva Vizcaya, la búsqueda de materias primas y la obtención de bebidas destiladas parece haber seguido un derrotero propio. Cuando la uva y la tecnología vitivinícola se introdujeron en Parras y comenzaron allí a fabricar vinos, el bagazo de la uva u orujo comenzó a ser considerado como un desecho abundante para el cual los parrenses, bastantes años antes de utilizarlo como materia alcoholígena, según rememoraban en 1679, no tenían otro uso que el de emplearlo como abono para las viñas o simplemente lo tiraban al campo como basura.⁸³ Es claro el camino que siguió la tecnología y la economía vinícola de Parras. La producción de vinos aquí nunca llegó a ser tan abundante como en Andalucía o en el Perú y Chile, regiones cuya vasta producción vinatera permitió la destilación de los excedentes para transformarlos en aguardiente de uva o en pisco,⁸⁴ sin caer en el desabasto del mercado de los vinos. En sus mejores momentos —durante el siglo xviii—, los viñedos parrenses ocupaban entre 750 y 1,416 hectáreas.⁸⁵ Seguir el paradigma andaluz para fabricar aguardientes (“vinos quemados”) implicaba destilar el relativamente escaso vino que los parrenses producían y que gozó de tan buena demanda desde el principio.⁸⁶ En cambio, la fabricación de aguardientes a partir de los orujos de la uva pisada no mermaba las existencias de vino,⁸⁷

antes bien proporcionaba una doble producción (y una doble ganancia) a partir de un solo insumo, la uva. De ahí que la trayectoria histórica de la tecnología y del gusto por las bebidas destiladas en Parras durante los siglos xvii y xviii haya seguido un camino diferente al de las preferencias andaluzas o sudamericanas por los vinos quemados o aguardientes.

No hay duda de que en la primera mitad del siglo xvii, la tecnología para la destilación de los orujos ocupaba la imaginación de algunos investigadores religiosos. En 1617, el padre catalán Miguel Agustí publicó un libro en el que mostraba con todo detalle cómo obtener aguardiente de orujo con un alambique.⁸⁸

Algunos miembros de la Compañía de Jesús —cuyos misioneros fundaron el pueblo de Las Parras en 1598, y cuya presencia e influencia duró hasta la expulsión decretada por Carlos iii en 1767— trabajaron en este campo. El jesuita alemán Atanasio Kircher, publicó a mediados del siglo xvii un tratado de química en el que señala claramente a los orujos como materia alcohólica, dándole carácter científico a su destilación.⁸⁹

Los jesuitas, que poseían sus propios viñedos y alambiques en Parras, pudieron haber popularizado la técnica de la destilación de los orujos. Otros posibles candidatos a difusores de innovaciones serían los inmigrantes del norte de España, ya que en la Nueva Vizcaya —que por algo se llamaba así— había una gran cantidad de vascos que podían conocer los rudimentos de la tradicional fabricación de los orujos gallegos o cantábricos.⁹⁰

¿Cómo era el aguardiente de Santa María de las Parras?

Sabemos que el aguardiente de Parras era de orujo, porque los mismos parrenses declararon en 1679 que el aguardiente que comenzaron a fabricar en 1659 y fabricaban desde entonces era de orujo:

CAPÍTULO III

Y atento a que jamás asta (ahora se) ha pagado (diezmo) por ser de lo que se hace dicha agua ardiente el bagazo de la uva (...) pues (el que se) hace en este Valle es de el bagazo de la uva después de haberla aprensado y sacado el vino (...) el agua ardiente que se saca de los boruxos y uba...⁹¹

Sin embargo, alguien podría sostener con toda razón que el aguardiente de Parras pudo comenzar fabricándose de orujo en el siglo XVII y haber cambiado a la producción de aguardiente de vino en el siglo XVIII. Sabemos que no es así, y que el modelo siguió vigente durante todo el siglo XVIII. Examinemos la información del siguiente cuadro:

Relación temporal entre las actividades de la pisa de la uva, destilación del aguardiente y trasiego del vino. Viñas del Escultor y de la Orilla del Agua

Año	Pisa de la uva	Destilación orujos	Lapso transcurrido	Trasiego del vino y destilación de sus borras
1775	12 de septiembre	30 de septiembre	18 días	16 de noviembre
1776	14 de septiembre	27 de septiembre	13 días	13 de noviembre
1777	4 de septiembre	22 de septiembre	18 días	-----
1778	3 de septiembre	17 de septiembre	14 días	-----
1779	2 de septiembre	-----	-----	-----
1781	4 de septiembre	20 de septiembre	16 días	12 de noviembre
1782	20 de agosto	27 de agosto	7 días	ambas viñas heladas y granizadas

Fuente: AHCSILP, expediente 325.

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

Este cuadro documenta las fechas del pisado de la uva, la destilación del aguardiente y el trasiego del vino en las viñas de los Pérez Medina, en Parras, entre 1775 y 1782. Estas viñas eran conocidas como “del Escultor” y “de la Orilla del Agua”. El cuadro muestra claramente que las actividades de destilación del aguardiente se llevaban a cabo a las dos semanas (en promedio) del pisado de la uva, poco después de la fermentación tumultuosa del vino, y mes y medio antes del único trasiego del mismo. Una segunda y mucho menos significativa destilación se llevaba a cabo el día en que el vino era trasegado, para obtener el aguardiente de “borras”⁹² o lías. Por lo tanto, resulta claro que el aguardiente no podía ser de vino, puesto que el vino se trasegaba mes y medio más tarde. Lo que se implica es que el aguardiente obtenido provenía casi en su totalidad del orujo de las uvas fermentadas que habían sido pisadas para extraer el mosto.⁹³ Esto se comprueba observando los resultados de la cosecha de cada año.

Detalle del rendimiento por viña y rendimientos en vino y aguardiente⁹⁴

Año	Escultor canastos	Orilla Aguacanastos	Total canastos	Canastos tras diezmo ⁹⁵	Aguardiente después de primicias	Vino después de primicias
1775	64.5	27	91.5	82.5	8 @	-----
1776	108	60	168	-----	-----	-----
1777	110	32	142	127.75	11 @ 26 qs..	20 @ 10 qs.
1778	60.5	28	88.5	79.25	7 @ 27 qs.	12 @
1779	60.5	26	86.5	78	7 @ 27 qs.	12 @
1780	68	24	92	82.75	8 @ 8 qs..	19 @ 28 qs.
1781	82.5	51	133.5	120	13 @.26 qs.	29 @ 7 qs.
1782	1	23.5	24.5	22	3 @ 14 qs.	No se hizo

Fuente AHCSILP, expediente. 325. La abreviatura “@” designa “arrobas líquidas” y “qs.” se refiere a “cuartillos” (1/32 de arroba líquida).

CAPÍTULO III

El manuscrito que da cuenta de las cosechas y rendimientos de las viñas del Escultor y la del Orilla del Agua siempre refiere dos procesos de fabricación totalmente independientes el uno del otro, que finalizaban con dos productos del todo diversos (vino y aguardiente) como puede verse en el cuadro de arriba. Los dos productos se manejaban por separado, sin menoscabar alguno de ellos en ningún momento del proceso de elaboración. Las dos producciones se contabilizaban por separado, y al final ambas se sumaban para calcular en metálico el rendimiento de la cosecha.⁹⁶ Estas cuentas serían imposibles si el aguardiente empleara como materia prima el vino producido.

Visto el caso anterior, ¿no pudiera pensarse que el caso de las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua era uno en particular, y que quizá ese no fuera el modelo general para producir aguardiente en Parras en el siglo XVIII? Estamos seguros de que no era así. El inventario de un centro procesador tan importante como lo era la casa de los diezmos de Parras en 1756, con cuatro alambiques en plena producción, muestra que la pileta para el “derrame del borujo”, la tarjea y pila para el agua así como los alambiques, estaban en contigüidad física.⁹⁷ Es decir, lo que se destilaba en la aguardentería eran orujos fermentados.

Por otra parte, un manuscrito de 1771 nos hace saber que en el siglo XVIII había una costumbre bien establecida en Parras, que regulaba las equivalencias aproximadas de vino y de aguardiente que debía producir cada canasto de uva vendimiado.⁹⁸ Por cada chiquihuite⁹⁹ o canasto de uva debían obtenerse aproximadamente 3.01 cuartillos¹⁰⁰ de aguardiente¹⁰¹ y siete cuartillos de vino, “según constumbre”. La comparación con otras cifras coetáneas de producción parrenses muestra que la relación era más o menos de dos medidas de vino por cada una de aguardiente.¹⁰² El aguardiente se mencionaba primero porque crono-

lógicamente se obtenía antes que el vino. La doble producción sin merma del vino era posible gracias a que el aguardiente no procedía de vino destilado, sino de orujo destilado.¹⁰³ Los rendimientos de vino y aguardiente declarados por los mayordomos de las otras cofradías (Santo Entierro, Nuestra Señora de los Dolores, Ecce Homo) confirman plenamente lo dicho.¹⁰⁴ Esta doble producción explica perfectamente porqué en Santa María de las Parras el fruto de la vendimia siempre se contabilizaba doble: aguardiente y vino.

Una vez que hemos probado que el aguardiente parrense era obtenido primordialmente del orujo —fermentado con el vino o aparte— y también en una cantidad poco significativa, de las borras del vino o lías, pasaremos a ver cómo se le denominaba y utilizaba.

Denominación de aguardientes, licores y bebidas etílicas parrenses

El aguardiente de Parras era producido por la destilación de los orujos fermentados y, en mucha menor cantidad, de la destilación de las borras del vino,¹⁰⁵ sin mezcla de azúcares adicionales.¹⁰⁶ Por esta razón, durante el virreinato fue siempre considerado como un aguardiente puro, legítimo, y así lo demuestran las reales cédulas, edictos episcopales, privilegios y documentos alcabalatorios que hemos venido citando.¹⁰⁷ De acuerdo a los manuscritos parrenses, había básicamente dos clases: el “aguardiente”,¹⁰⁸ y el “aguardiente superior”.¹⁰⁹ Un tercer tipo, que en realidad parece ser una variante del segundo, sería el “aguardiente superior torta higo”.¹¹⁰ Precisamente esta tercera clasificación nos indica que, al igual que en España, una cierta cantidad de los aguardientes producidos ya de manera abundante en Parras¹¹¹ y en la Nueva Vizcaya comenzaron a ser utilizados

CAPÍTULO III

como base para nuevas bebidas, de sabor más refinado,¹¹² llamados ratañas o licores.¹¹³

Tanto en Andalucía como en Galicia encontramos una amplia tradición licorera que usaba (y todavía usa en Galicia) el aguardiente de orujo como materia prima.¹¹⁴ En Parras se saborizaban los aguardientes por medio de la adición de sustancias, generalmente por maceración de frutas.¹¹⁵ Parras y muchas otras poblaciones de la Nueva Vizcaya contaban con amplias huertas en las que no solamente había viñedos, sino también manzanos, perales, membrillos, duraznos, chabacanos, nogales e higueras. Contar con una buena dotación de aguardiente de orujo y un abundante suministro de frutas permitía la fabricación de aguardientes saborizados, e incluso cabe la posibilidad de que en lugares donde —a diferencia de Parras— hubiese poca vigilancia y control de la producción vitivinícola por ser una actividad económica marginal,¹¹⁶ la existencia de una viña con alguna producción de vino pudiese encubrir la fabricación clandestina de aguardiente de frutas fermentadas,¹¹⁷ como el que hemos visto que se consumía en Chihuahua.¹¹⁸ A la fecha, el área comprendida por lo que fue la Nueva Vizcaya, particularmente el sur de Coahuila, Chihuahua y el estado de Durango, cuenta con la producción de licores de frutas maceradas entre sus tradiciones seculares. Otra bebida de alcohol legítima y compuesta en su preparación, muy consumida en los eventos sociales del siglo XVIII en Parras y en la Nueva Vizcaya, era la “mistela”. La mistela legítima era una bebida (ahora le llamaríamos “coctel”) preparada a base de aguardiente legítimo, al que se le agregaba agua, azúcar, anís, limón, canela o algún otro aroma.¹¹⁹ Cuando el aguardiente derivaba de una materia prima diferente al de la uva, la mistela era considerada ilegítima y prohibida.¹²⁰ Sabemos que en Parras se fabricaban y consumían mistelas de canela y de anís.¹²¹

En conclusión, ha quedado bastante claro que el modelo tecnológico para la producción de vinos vigente en Parras durante los siglos xvii y xviii era básicamente andaluz, con adaptaciones locales de menor cuantía originadas primordialmente por la disponibilidad de materias primas diferentes a las de la tonelería andaluza. El modelo tecnológico que siguió Parras para la fabricación del aguardiente no era el que gozaba de mayor favor y estima en Andalucía, en Holanda, Inglaterra y en toda Europa, que era el de la fabricación del aguardiente de vino, sino otro que elaboraba un producto que no llegó a ocupar el primer lugar en el gusto andaluz, el aguardiente de orujo, pero que contó con enorme aceptación en Galicia. ¿Por qué prosperó en Parras la fabricación y el gusto por el aguardiente de orujo? Básicamente, porque ésta era una modalidad vinícola adecuada para un lugar cuya producción de vino no era tan abundante como para destilar sus excedentes, si es que los había.¹²² Al contrario, la técnica del destilado de orujos permitía elaborar y comercializar dos productos diferentes que gozaban de gran demanda en el septentrión novohispano sin menoscabo de las existencias de vino.

El modelo básico para fabricar vinos y aguardientes se consolidó en Parras en el siglo xvii y, a su vez, se convirtió en modelo para otras poblaciones novohispanas que disponían de viñedos.¹²³ A diferencia de lo que sucedió con Andalucía en el siglo xviii, Santa María de las Parras no contó con una demanda “internacional”¹²⁴ que le exigiera adecuar su producción a los nuevos gustos y modas. Las innovaciones andaluzas de finales del siglo xviii, orientadas a satisfacer el mercado inglés, no tenían sentido en Parras.

Por lo tanto, el viejo paradigma andaluz adoptado por los parrenses siguió vigente hasta bien entrado el siglo xix.

NOTAS AL CAPÍTULO III

1 Bernardino Cabezas González. *Paradigma o modelo: del paradigma clásico vigente al paradigma reflexivo que viene*, Universidad Complutense de Madrid, en *Diccionario Crítico de Ciencias Sociales*. La referencia de Cabezas González a la cultura material es muy apropiada para este trabajo e ilustra perfectamente la concepción de Thomas S. Kuhn en *La estructura de las revoluciones científicas*.

2 El manuscrito publicado con el nombre de *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)* y que corresponde al expediente 524 del AHCSILP muestra con toda claridad que en el pueblo de Santa María de las Parras existía una amplio número de españoles vecindados que conocían perfectamente los usos vitivinícolas españoles: “es verdad constante y muchos honbres de castilla ai en este pueblo con quienes se provará, (y) con otros muchos de fuera de él, maiorm(en)te, que es cosa savida que en todas las partes de donde ai viñas no se ensierra el vino en pipas sino en cubas y tinajas que cada una haze... cantidad de arrobas... ofreseamos información con todos los españoles ultramarinos que se hallaren...”

3 El 24 de abril de 1638 se le dio licencia a Antonio Lobo para que llevase a las minas del Parral y Durango de la Nueva Vizcaya dos pipas de vino. AGN, Volumen 13, expediente 398, foja 201 Vta. Otra licencia referente a Guadiana (Durango, Nueva Vizcaya) es la que se dio a Juan del Río para que llevara cuatro pipas y tres barriles de vino a ese lugar. AGN, Reales Cédulas. Volumen 18, expediente 910, foja 326.

4 El 31 de octubre de 1645 se le concedía licencia a Juan Verde para llevar doce arrobas de vino en seis barriles, a la misión de San Andrés Topia, en la Nueva Vizcaya. AGN, Reales Cédulas. Volumen 14, expediente 428, foja 293 Vta.

5 24 de enero de 1629, AGN, Reales Cédulas. Volumen 10, expediente 199, foja 211. 15 de febrero de 1629, AGN, Reales Cédulas. Volumen 10, expediente 209, foja 216. 18 de febrero de 1631, AGN, Reales Cédulas Volumen 10, expediente 379, foja 301. 8 de julio de 1631, AGN, Reales Cédulas. Volumen 10, expediente 417, foja 320. 14 de agosto de 1636, AGN, Reales Cédulas. Volumen 13, expediente 183, foja 92. 14 de enero de 1637, AGN, Reales Cédulas. Volumen 13, expediente 262, foja 132. 25 de febrero de 1637. AGN, Volumen 13, expediente 296, foja 149.

6 La comparación de las técnicas y artefactos de cultivo de la vid y producción del vino en Andalucía y en Parras las comparamos en la historia de caso. En este capítulo demostraremos la existencia de un modelo andaluz de bebidas obtenidas a partir de la uva que sirvió de base para la producción parrense. Kuhn aplica el

concepto de *paradigma* en el contexto de la historia y de la dinámica de la filosofía de la ciencia. Para Kuhn, “paradigma” representa la teoría general o conjunto de ideas aprobadas y sostenidas por una generación o un grupo coherente de científicos contemporáneos. Para él, un paradigma está formado por la amalgama entre una teoría y un método de la ciencia. La evolución o historicidad de la concepción científica se expresa en la sucesión de los paradigmas científicos. Hemos preferido el término “paradigma” antes que el de “modelo” al hablar de la evolución del gusto social de las bebidas etílicas debido a que aquél expresa cualidades dinámicas, históricas y de correlatividad con una determinada metodología (o tecnología) que el término “modelo” no parece expresar. *Vid* Kuhn. *Op. cit.*

7 García-Baquero González. “Los productos vinícolas...” En relación a las bebidas etílicas, entenderemos por *gusto personal* la capacidad crítica experimental basada en los atractivos y en las aversiones que surgen tanto de la apropiación de los valores estéticos y las preferencias grupales como de las características fisiológicas sensoriales del individuo. El gusto se expresa al discriminar el consumo de determinadas bebidas de acuerdo a sus materias primas de elaboración, olores, sabores y consistencias. El gusto hace referencia al estrato o clase social y es asimismo una afirmación simbólica de identidad y de estatus

8 García-Baquero González. “Los productos vinícolas...” *Vid* Pierre Chaunu. *Séville et l’Atlantique (1504-1650)*, Lutgardo García Fuentes. *El comercio español con América (1650-1700)*.

9 García-Baquero. *Op. cit.*

10 El período comprendido entre el último tercio del siglo XVI y la primera mitad del XVII fue la época “formativa” de la tecnología vitivinícola neovizcaína y particularmente de la parrense.

11 García-Baquero *Op. cit.*; García Fuentes *Op. cit.*

12 “Vinagre. El vino acedo, y agrio, natural u artificialmente. Es compuesto de las dos voces vino, y agrio”. RAE.

13 García-Baquero. *Op. cit.*, pp. 82-83.

14 *Autoridades...*

15 *Ibid.*

16 Maldonado Rosso *La formación del capitalismo...* Sobre este punto abunda Maldonado Rosso diciendo que “Parada y Barreto basa su argumentación sobre la venta de mostos como principal producto vínicojerezano en un texto de mediados del siglo XVII relativo a la navegación por el río Guadalete... pero las pruebas más patentes de que eran mostos y vinos en claro la mayoría de los productos vinícolas

CAPÍTULO III

que se exportaban desde el Marco del Jerez hasta la segunda mitad del siglo XVIII las encontramos en documentos mercantiles y jurídicos jerezanos de la época que nos ocupa”.

17 En lo sucesivo llamaremos *mosto* al vino joven, y *jugo* al zumo fresco de la uva.

18 En esto seguimos la terminología de Maldonado Rosso, quien dice textualmente que “se denomina mosto al vino joven de la cosecha, aún en estado de fermentación lenta, y por lo tanto con lías (heces del vino) en suspensión. El ‘vino en claro’, por su parte, es el vino desliado o sacado de lías de resultas de un primer trasiego, llevado a cabo, según los casos, en los meses de noviembre-diciembre o de abril-mayo”.

19 En noviembre-diciembre o abril-mayo.

20 Sobre las prácticas o técnicas del arropado de mostos y vinos en claro que se usaban en el Marco de Jerez en esa época, nos dice Maldonado Rosso: “Parece que fue práctica habitual y tradicional que tanto los mostos como los vinos en claro se corrigieran cuando era preciso y se reforzaran con cortas cantidades de otros productos a fin de que pudiesen realizar el viaje a los mercados exteriores sin agriarse. Tres eran en el Marco del Jerez los procedimientos que se utilizaban a uno u otro efecto: arropado, cabeceado o cabeceo y aguardientado o encabezado. El arropado consiste en añadirle al mosto la cantidad de arrope que se considere necesaria para aumentar su fortaleza. Se llama arrope al mosto cocido, reducido a una quinta parte del volumen tomado. Cuando la reducción es a un tercio toma el nombre de sancocho. En general, es el término arrope el que se utiliza, independientemente de la proporción de la reducción efectuada, por ser sinónimo de abrigo, dado que de lo que se trataba era de abrigar o arropar un mosto débil con el ‘espíritu’ de otros. El arropado era una técnica que sólo se empleaba para fortalecer vinos dulces de color, resultando inconveniente para los blancos, pues el color acaramelado del arrope dejaría en ellos un viso desagradable a la vista. Eran principalmente los mostos de arenas los que se empleaban para elaborar arrope, operación que se realizaba durante quince o veinte horas, en las mismas viñas, en las cuales solían tener los cosecheros uno o varios calderos al efecto, puesto que el arropado se realizaba generalmente antes de que el mosto a fortalecer comenzara a fermentar y estando el arrope en ebullición, aunque en ocasiones se realizara tras la fermentación tumultuosa del mosto”, Maldonado Rosso. *La formación del capitalismo...*

21 La fermentación tumultuosa es el proceso por el cual más del 90% del azúcar que contiene la uva se convierte en alcohol etílico y anhídrido carbónico. Es

muy violenta durante las primeras 36 horas y dura entre tres y siete días, dependiendo de la temperatura ambiente. La fermentación se produce por la acción de las levaduras que contiene el polvillo de la uva (pruina). Después de esta primera fase de la fermentación comienza una segunda, lenta, durante la cual el vino joven se desarrolla. Esta fermentación lenta en el Marco de Jerez finaliza en los primeros días de diciembre.

22 Sobre la técnica del cabeceado explica Maldonado Rosso: “En la época a la que nos estamos refiriendo, el cabeceado o cabeceo era el procedimiento de añadir al vino en claro una cantidad de vino de mayor graduación, al objeto de fortalecerlo y proporcionarle densidad, olor y sabor. Se empleaban para este sistema vinos envejecidos, de los cuales solían bastar unas cuantas jarras por bota para que los vinos en claro adquirieran las cualidades que se exigían de ellos”. Maldonado Rosso. *La formación del capitalismo...*

23 Del encabezado nos dice Maldonado Rosso: “La adición de alcohol vínico a los mostos y vinos en claro es un procedimiento mucho más conocido por el nombre de encabezado que por el de aguardientado, que hemos utilizado anteriormente siguiendo a Esteban Boutelou. Tal nombre es mucho más expresivo y significativo, pues informa directamente de la naturaleza del procedimiento, que no es otra que la adición de aguardiente de vino, pero no ha hecho fortuna, por lo que utilizaremos el término *encabezado*, a fin de homogenizar el vocabulario. Esta técnica tiene varias finalidades. De una parte se utiliza para fortalecer vinos blancos débiles, en correspondencia con la función que el arropado realiza con los vinos dulces de color. Así mismo se empleaba para proporcionarle al vino un cierto sabor áspero que demandaban los consumidores de los mercados norteeuropeos. Por último, se utilizaba en todo caso para lograr la conservación de los mostos y vinos en claro, tratando de evitar su acetificación. Para los vinos de exportación resultaba un procedimiento imprescindible, pues de lo contrario los vinos podían agriarse durante su travesía a los puntos de destino. Pero, incluso en el caso de mostos destinados al mercado local, el encabezado se revela como una técnica habitual y necesaria para el desarrollo de vinos generosos”, Maldonado Rosso. *La formación del capitalismo...* En la actualidad, los vinos generosos son aquellos que tienen una graduación alcohólica elevada, generalmente entre 15 y 23 grados. Estos vinos están especialmente vinculados a la historia de Andalucía. Vid José Peñín. *Guía Peñín de los vinos de España*. Elaboración del vino.

24 Vid Maldonado Rosso. *De mosto a vino: surgimiento y desarrollo de la industria vinatera en Andalucía. Siglos XVIII–XX*, p. 92.

CAPÍTULO III

25 Ramos Santana, al profundizar sobre el tema, dice: “Es en el siglo XVIII cuando la fama de los grandes vinos del mundo se consolida, en un proceso paralelo al aumento del consumo de vinos de mayor graduación y edad, es decir, de vinos añejos. Tradicionalmente se ha explicado el proceso aludiendo a un cambio de los gustos de los consumidores, principalmente los ingleses, hacia vinos más hechos y de mayor graduación. Pero debemos de considerar que este cambio de gusto no fue voluntario, sino provocado. Para René Pijassou en este proceso fueron fundamentales las guerras habidas, durante el último cuarto del siglo XVII, por la hegemonía comercial en el Atlántico, entre Francia, por una parte, e Inglaterra y Holanda por otra, ya que como efecto del conflicto los vinos franceses fueron prohibidos y, posteriormente, sometidos a unos fortísimos aranceles en Inglaterra. Los comerciantes ingleses, para poder atender la demanda de sus clientes, sustituyeron los vinos franceses, principalmente de Burdeos, por vinos de Oporto y Jerez, entre otros de menor aceptación. Y aunque ya había algunos precedentes de envejecimiento de vinos, lo cierto es que a lo largo del siglo XVIII, y sobre todo desde mediados de dicha centuria, el mercado del vino cambió profundamente, al tiempo que en Inglaterra aumentó de forma muy considerable el consumo de vinos de Oporto y Jerez (...) La transformación técnica fundamental consistió en los procesos logrados para envejecer el vino...” Alberto Ramos Santana. *Vinos y aguardientes: señas de identidad de la Provincia de Cádiz*, pp. 86-87.

26 Aunque el arropado se acostumbrara originalmente en Andalucía como una técnica puramente correctiva, el consumo de los mostos arropados andaluces crearon costumbres y expectativas en el gusto de los novohispanos. No es de extrañar que los parrenses quisieran obtener con la técnica del arropado mostos de fortaleza etílica semejante a los andaluces. No se trataba de crear mostos que resistieran un viaje trasatlántico, sino que era, simplemente, una cuestión de gusto. En Parras, la fortaleza de los mostos para los viajes pasó a ser una ventaja secundaria.

27 El texto completo del manuscrito fue publicado por la Universidad Iberoamericana Laguna bajo el título *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*.

28 Boutelou afirmaba en 1807 que “en Sanlúcar, todos los vinos dulces o de color se arropan, generalmente con utilidad, a pesar del ardor del clima y de la sobrada maduración de aquellas uvas”. *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xeréz de la Frontera*, p. 125.

29 La primera mitad del siglo XVII es la época tecnológicamente “formativa” de la vitivinicultura de Santa María de las Parras, ya que el vino se comenzó a

producir en escala significativa en la época en que Isabel de Urdiñola era arrendataria de los diezmos de Parras. Dice el manuscrito: “Y el averlo hecho (pagar los diezmos) en vino años á, fue porque (había con)venio entre las dos haz(ien)das, la que oi es de el Gen(era)l Dn. Augustín de Echeberz y la de el cap(itá)n Ju(an) de Oliden por (...) (ante)sesores dueños de ella, siendo en aquellos a(ño)s arrendataria de diesmos la Sra. Da.Ysabel de Urdiñola, a q(uien) por pagarle el primer año el cap(itá)n Fran(cis)co Gutt(iérre)z Barrientos en uba (...) se concertaron en lo de adelante, en que se beneficiase la uba, y por la costa a leña para el mosto y arrope, mas gastos que son muchos, assí de peones como de materiales, se le pagase el diesmo (a doña Isabel de Urdiñola, arrendataria a la sazón de los diezmos) de cada catorze pipas (una) de diezmo”. Corona Páez. *Una disputa...* Esta fórmula es enunciada y sancionada legalmente varias veces en el documento.

30 Se revisaron todos los testamentos e inventarios del AHCSILP. Es imposible citarlos completos, pero podemos afirmar que prácticamente en todos los inventarios que pertenecían a cosecheros vinateros era infaltable por lo menos un cazo arropero. Los había de 18 arrobas para la primera carga, considerados “grandes”, y los había también de menor capacidad. Había también tinas arroperas (madera de sabino), las cuales podían tener 60 arrobas de capacidad. *Vid* AHCSILP, expediente 353. Manuscrito original. Parras, 18 de julio de 1756. Inventario y entrega de la casa de los diezmos de Parras. Los indígenas cosecheros igual los utilizaban, como puede verse en el testamento de Lázaro Miguel, indio “natural del pueblo de San Esteban del Saltillo” y vecino del de Parras. Entre sus artefactos vitivinícolas, Lázaro Miguel poseía “un cazo arropero mediano” (AHCSILP, Testamento otorgado el 3 de noviembre de 1715, expediente 303). El inventario de la Iglesia y casa de los jesuitas de Parras levantado el 5 de abril de 1684 y publicado por Churrua Peláez en *El sur de Coahuila...* describe, al hablar de la bodega, “dos cazos grandes y dos medianos”, p. 171. El uso de estos cazos continuaba vigente todavía en el primer tercio del siglo XIX. El inventario levantado en el Santuario de Guadalupe en Parras el 18 de febrero de 1819, en su sección “Vasijas de bodega y utensilios de ella”, muestra que había entre los utensilios “un cazo arropero”. *Cfr.* AHCSILP, expediente 231.

31 AHCSILP, Libro de autos de la Cofradía de nuestra Señora de Guadalupe. 1732-1761, expediente 231.

32 *Vid* Viñas del Escultor y de la Orilla del Agua. AHCSILP, expediente 325.

33 AHCSILP, expediente 231. Cofradía de Guadalupe.

34 En las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua, la pisa de la uva del año

CAPÍTULO III

de 1775 se realizó el 12 de septiembre, mientras que el “cocido de vino” se había preparado dos días antes, el 10 de septiembre. En el año de 1776, el pisado de la uva se realizó el 14 de septiembre, y ese mismo día trabajaron dos peones, “el uno en hacer cocido y otro en atizar el cazo”. En el año de 1777 el pisado de la uva se realizó el 4 de septiembre y en ese mismo día se pagó a dos peones que “trabajaron en hacer un cocido y atizar”. En 1781 la pisa de la uva se verificó el 4 de septiembre. El mismo día se hizo “un cocido”, AHCSILP, expediente 325.

35 En el caso de las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua, tenemos que en el año de 1775 el arrope se fabricó el 10 de septiembre, el pisado de la uva se hizo el 12 de septiembre y el trasiego se realizó el 16 de noviembre. En el año de 1776, el pisado de la uva tuvo lugar el 14 de septiembre al igual que el cocido del arrope, mientras que el trasiego se verificó el 13 de noviembre. En 1781, el pisado de la uva se realizó el 4 de septiembre, el mismo día se fabricó el arrope y finalmente el trasiego se llevó a cabo el 12 de noviembre.

36 En el expediente 329 DEL AHCSILP, que se refiere a las diligencias testamentarias del bachiller Asencio de Zavala y Zengotieta, el 7 de noviembre de 1778, al reconocer para su avalúo los vinos de la cosecha de ese mismo año que estaban en la bodega del difunto bachiller, se menciona que había en dos pipas grandes y una mediana de vino dulce, y que hubo que calcular su volumen (132@) “el que por no ser tiempo de trasegar, se reguló prudencialmente... que al tiempo del trasiego se rebajará o agregará lo que resultare de la medida”. Para el primero de diciembre de ese mismo año la medición ya era exacta, por haberse ya trasegado el vino dulce nuevo, “Y tem medido el vino nuevo resultó tener tres arrovas más de la regulación imaginaria de ciento treinta y dos del ymbentario”. Lo anterior significa que el trasiego del vino nuevo del difunto Zavala y Zengotieta se realizó entre el 8 y el 30 de noviembre de ese mismo año. Siendo sus viñedos y bodegas independientes de las llamadas del Escultor y la Orilla del Agua que hemos citado, se confirma la existencia de la costumbre de trasegar en noviembre-diciembre. Como dice el texto del manuscrito citado, había en Parras un “tiempo de trasegar”. No obstante lo anterior, habría años en que —por circunstancias particulares o generales— el trasiego se practicara poco más tarde. El 19 de enero de 1756, la Cofradía de Guadalupe pagaba a cuatro peones —cuatro reales cada uno— para que se realizara “la trasiega” del vino. *Vid* AHCSILP, expediente 231.

37 No hay duda de que esta terminología era mucho más anterior. Se circunscribe la referencia al siglo XVIII porque es el siglo que corresponde a la fuente del dato.

38 *Vid* AHCSILP, expediente 325. Para el año de 1777, dice el administrador de las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua: “Los dichos ciento veinte y siete y tres quartos chiquihuites (canastos) de uba tubieron veinte @ veinte y seis quartillos de vino en limpio, de las que pagué diez y seis quartillos de primicias y quedó en líquido y a favor de los bienes, en veinte @ diez qq(uartillos) que al precio de quatro pesos, que lo habono, ymportan ochenta y un pesos dos rr(eales)”. El término “vino en limpio” aparece también en 1776 (40 @), y en 1778 (12 @) refiriéndose siempre al vino trasegado a los dos meses del pisado de la uva. Por el contexto, siempre se considera que este vino en limpio es un producto totalmente terminado.

39 Es muy probable que estos vinos de prensa hayan sido aquellos que los parrenses designaban como “brancos”.

40 Corona Páez. *Una disputa...*, p. 20.

41 *Ibid.*

42 Sin embargo, el Derecho Canónico establecía desde el Concilio de Trento que para conservar los vinos sacramentales débiles y evitar que se echaran a perder al transportarlos, se les podía añadir un poco de aguardiente de uva o alcohol, siempre y cuando fuera legítimo de uva. Los cosecheros parrenses no ignoraban esta información.

43 Hemos visto ya que aunque las variedades originales procedían de España, pronto surgieron por mutación variedades nuevas. Las vides en América no permanecieron inmutables, sufrieron cambios y se adaptaron a sus nuevos ambientes. ¿Cómo evolucionaron, cómo se mezclaron y combinaron esas variedades en Parras durante siglos? Imposible contestar esa pregunta sobre una base puramente paleográfica. Los parrenses no parecen haber tenido especial inquietud en dejar constancia escrita de las denominaciones de las plantas con que poblaban sus viñedos.

44 Los inventarios de bodegas del AHCSILP son muy detallados y ofrecen información sobre los artefactos de bodega, su capacidad, materiales que los constituyen, y en el caso de vasijas, las maderas, número de aros de hierro cuando los tienen, etc.

45 Éste era el tipo que al parecer tenía más demanda en Parras. Todas las bodegas tenían en existencia y lo designan con ese nombre.

46 Vinos semidulces. Una carta procedente de los dueños de las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua escrita a principios del último tercio del siglo XVIII dice textualmente: “Estimad(ísi)mo primo, va despachado (el) S(eñ)or Rentería

CAPÍTULO III

con 6 barr(il)es de vino dulce, 17@ 12 q(uartillo)s; 3 barr(il)es de vino abocado con 8 @ 24 qq(uartillo)s; un barr(i)l de aguard(ien)te con 2 @ 28 qq(uartillo)s. V(uestra) M(erced) vea que otra cosa manda a su af(ectisi)mo". AHCSILP, expediente 325.

47 El término "seco" no aparece en la documentación parrense. Pero los vinos añejos que continuaban en fermentación lenta hasta que espontáneamente ésta se detenía por falta de azúcar eran vinos secos, sin gusto dulce. La fermentación se detenía cuando el azúcar residual no sobrepasaba los 4 o 5 gramos por litro de vino. *Cfr.* Peñín. *Guía...* En 1766 un expendio de Parras contaba en su inventario con dos barriles de "vino añejo". *Vid* AHCSILP, expediente 709. Libro de cuentas de mostrador. 4 de febrero de 1766.

48 Por la extendida práctica de destilar las borras del vino el día del trasiego, sabemos que la fermentación del vino en Parras se realizaba muchas veces en contacto con los hollejos de la uva. Y si habían sido arropados, el resultado tenía que ser un vino de color. Es interesante que en los documentos parrenses nunca se mencionan los colores de los vinos, lo cual demuestra que esta característica no era tan significativa para ellos.

49 En el "Ynventario y entrega que haze Dn. Santiago Regatto y Noreña a Dn. Juan Antt(oni)o Caviedes en virtud del horden del señor Gral. Dn. Fran(cis)co Manuel Sánchez de Tagle, cavallero del orden de Alcántara, y vez(in)o de la Ciudad de Mex(i)co como tutor y curador advona de los ss. menores Dn. Fran(cis)co de Azlor y Valdibielso, cavallero del orden de Calatrava..." (presuntivo marq(ue)z de San Mig(ue)l de Aguallo") Parras, 30 de marzo de 1761, consta que los marqueses de San Miguel de Aguayo tenían en su bodega de la Hacienda de San Francisco de Patos, 22 arrobas de vino blanco a seis pesos la arroba. Manuscrito original. CCVARS, Manuscritos, Volumen V, documento 1.

50 Constituían el grueso de la producción parrense. La referencia a la edad se hacía diciendo que los vinos eran "de la presente cosecha" o bien "añejos". Los añejos solían ser los menos comunes, y todo mundo daba por sentado que al hablar de vino se hablaba de vino joven en claro.

51 El expediente 329 del AHCSILP, relativo a las diligencias testamentarias del bachiller Asencio de Zavala y Zengotieta en 1778, menciona haber 750 arrobas de vino dulce que estaba amargo por haberse quemado los arropes, 751 arrobas de vino bronco que estaba delgado, y 752 arrobas de vino carlón que estaba picado, todos añejos.

52 "Bronco. Lo que está tosco, áspero y por desbastar, como un madero en bruto, o palo, antes de acepillarle y pulirle", RAE.

53 El expediente 329 del AHCSILP, relativo a las diligencias testamentarias del bachiller Asencio de Zavala y Zengotieta, en 1778 manifiesta que en la bodega del difunto había 751 arrobas de vino bronco que estaba delgado. En el “Ynventario y entrega que haze Dn. Santiago Regatto y Noreña a Dn. Juan Antt(oni)o Caviedes en virtud del horden del señor Gral. Dn. Fran(cis)co Manuel Sánchez de Tagle...” en Parras el 30 de marzo de 1761, consta que los marqueses de San Miguel de Aguayo tenían en su bodega de la Hacienda de Santa María en Parras 1,214 arrobas de vino bronco y arropado.

54 El carlón era un tipo de vino producido en Andalucía imitando al Benicar-ló. Este tipo de vino tuvo demanda en la Nueva España, como puede comprobarse por las cantidades habidas en los inventarios del comerciante Francisco Ignacio de Yraeta. *Vid* Instituto Mexicano de Comercio Exterior. *La compañía de comercio de Francisco Ygnacio de Yraeta (1767-1797) Cinco ensayos*, México, 1985. El expediente 329 del AHCSILP, relativo a las diligencias testamentarias del bachiller Asencio de Zavala y Zengotieta en 1778, menciona haber 752 arrobas de vino carlón. El doctor Maldonado Rosso dice en carta personal que “en España, el vino Carlón del siglo XIX era un vino tinto de mucho color y de alta graduación alcohólica, con el que se reforzaba el vino de Burdeos, además de consumirse directamente”.

55 Gentilicio acuñado por el escritor Adolfo Castañón, para designar con mayor precisión a los americanos de los Estados Unidos.

56 *Rambles about Monclova*.

57 El genuino vinagre es producto de la fermentación secundaria del vino (fermentación acética) como indican claramente la semántica y etimología de su nombre: vin-agre, igual a vino agrio. No obstante, por extensión, se denominan también vinagres los líquidos resultantes de la fermentación de otras bebidas (cerveza, sidra) y vegetales (estragón, grosella, mostaza...) así como los obtenidos de forma totalmente artificial. Es opinión antigua y mayoritaria que el mejor vinagre es el del vino”, Maldonado Rosso *et al.* *Añadas y soleras...*, Módulo 3, panel 14.

58 En el “Ynventario y entrega que haze Dn. Santiago Regatto y Noreña a Dn. Juan Antt(oni)o Caviedes en virtud del horden del señor Gral.Dn. Fran(cis)co Manuel Sánchez de Tagle...” en Parras el 30 de marzo de 1761, consta que los marqueses de San Miguel de Aguayo tenían en su bodega de la Hacienda de Santa María en Parras dos pipas con veinte arrobas de vinagre, y en la bodega de la Hacienda de San Francisco de Patos, cinco arrobas inventariadas con un valor de tres pesos cada una.

CAPÍTULO III

59 Por *artificio* se entiende, desde luego, por el proceso de destilación. *Autoridades...* Una definición actualizada diría que los aguardientes son aquellas bebidas espirituosas que se obtienen a partir de la destilación de líquidos alcohólicos que han sido obtenidos por la fermentación etílica de azúcares (con la presencia de levaduras). Estos líquidos alcohólicos que serán la materia prima para la destilación, y por lo mismo, del aguardiente, contienen monosacáridos como la glucosa o fructuosa, las cuales, por la fermentación, se transforman en etanol y anhídrido carbónico. El etanol es el componente más importante de los aguardientes y su proporción varía según el método por el que ha sido obtenido y la materia prima de la que procede. Lo habitual es que los aguardientes tengan una composición comprendida entre el 40% y 80% en volumen de etanol, siendo el resto de su composición mayoritaria el agua. Víctor Carrascal. “Elaboración de aguardientes. El brandy de Jerez”, en Ramos Santana y Maldonado Rosso. *Vinos, vinagre, aguardientes...*, p. 50-51.

60 DRAE.

61 “Borra. Se llaman también las heces, y lo más grosero de las cosas líquidas, como el vino, tinta, azeite, etc.”, RAE.

62 Es lo que implica la definición del DRAE.

63 “Los aguardientes son aquellas bebidas espirituosas que se obtienen a partir de la destilación de líquidos alcohólicos que han sido obtenidos por la fermentación etílica (levaduras) de azúcares. Estos líquidos alcohólicos que serán la materia prima para la destilación, y por lo mismo, del aguardiente, contienen monosacáridos como la glucosa o fructuosa, las cuales, por la fermentación, se transforman en etanol y anhídrido carbónico. Como norma general, se designan con el nombre de la fruta y no de su mosto fermentado, tal es el caso de aquellos que han sido obtenidos a partir de cerezas, ciruelas, melocotones, etc., a los que se denominan como aguardientes de cerezas, ciruelas, etc. Sin embargo, se encuentran algunas excepciones como la pera, la manzana y las uvas, cuyos mostos originan bebidas que tienen nombre propio, como la perada, la sidra y el vino, y cuyos aguardientes se designan como aguardientes de perada, de sidra o de vino respectivamente. Otros, como los aguardientes de orujo, reciben el nombre de los residuos del prensado de la uva para la obtención de vino, los orujos”, Carrascal. “Elaboración de aguardientes. El brandy de Jerez” en Ramos Santana y Maldonado Rosso. *Vinos, vinagre, aguardientes...*, p. 50-51.

64 En Parras se hacía aguardiente, ya de orujos fermentados, ya de las borras del vino.

65 Al igual que el vino, el aguardiente de vino andaluz comenzó a sufrir un proceso de sofisticación en la medida en que el siglo XVIII impuso el gusto de lo añejo y el concepto de crianza. Con el tiempo y la experiencia, se encontró que el aguardiente añejado en vasijas de madera de roble interactuaba con el aguardiente mejorando sus cualidades. Por otra parte, la demanda inglesa por brandies de cualidades constantes revolucionaron el sistema andaluz de almacenamiento y añejamiento de los brandies, creando el sistema de soleras y dejando el de añadas. El sistema de soleras garantiza un producto con una calidad inamovible año con año. La competencia europea y el surgimiento de los derechos legales en torno a la producción vinatera y aguardentera dio pie al surgimiento de la denominación de origen.

66 En Perú se reporta la existencia de alambiques y aguardientes de vino a partir de mostos jóvenes o vinos en claro desde 1613, de acuerdo al historiador Lorenzo Huertas. *Vid* Lorenzo Huertas Vallejos. *Producción de Vinos y sus derivados en Ica, Siglos XVI y XVII*, Lima, 1988. *Introducción al estudio de la producción de vinos y aguardientes en Ica: siglos XVI al XVIII*, (Hist. Cult./Lima, 21, 1991/92, p. 161-216.

67 Sobre la historia de la fabricación y el consumo de los aguardientes jerezanos y andaluces, dice J. Luis Bretón: “Ya en la Edad Media, se produjeron exportaciones de aguardiente desde la comarca jerezana a los países del Norte de Europa; la primera referencia a la elaboración de aguardientes en la región, de 16 de enero de 1580, es la de que, para ayudar a la instalación en Jerez de un colegio de la Compañía de Jesús, dio la ciudad a dicha Compañía la renta del aguardiente”, J. Luis Bretón. “Situación actual y perspectivas del consumo del vino y del brandy de Jerez”, en Ramos Santana y Maldonado Rosso (eds.). *Vinos, vinagres, aguardientes...*, p. 183.

68 Las voces para designar los artefactos empleados para la destilación, alquitara y alambique, son de origen árabe. Dice Maldonado Rosso que “el médico levantino Arnau de Vilanova, que enseñó en Montpellier y en París, y murió en 1313, escribió un tratado —conservación de la juventud— en el que afirma que el aguardiente, aqua vitae, realiza auténticos milagros, pues disipa los humores superfluos, reanima el corazón, cura el cólico, la hidropesía, la parálisis, la cuartana, calma los dolores de muelas, preserva de la peste, etc. Desde finales del siglo XV y los primeros años del siguiente, el aguardiente comenzó a tener otra clientela además de los enfermos. El vino quemado, el vinum ardens, o, como dicen también los textos, el vinum sublimatum, fue saliendo lentamente de la esfera de médicos y boticarios. El papel de promotores correspondió a los comerciantes y marineros

CAPÍTULO III

de Holanda, que generalizaron, en la fachada atlántica de Europa, la destilación de vinos... De hecho la palabra *brandy* procede de la adaptación de la palabra ‘brandewijn’ que significa ‘vino quemado’”, Maldonado Rosso *et al.* *Añadas y soleras...* Tradicionalmente se ha dicho que, ya desde el siglo XVI, existía la costumbre entre los propietarios de bodegas de consumir aguardiente envejecido

69 En la villa de Santiago del Saltillo era una práctica común sacar “vino de mezcale” o aguardiente de mezcal. En el inventario de artículos del comercio que poseía el capitán Domingo de la Fuente levantado a su muerte en 1648, había, entre otros, “un cazo grande con tapadera para sacar vino de mezcale”, AMS, Testamento del capitán Domingo de la Fuente, Saltillo, 1648, Caja 1, expediente 32.

70 Don Juan Navarro, Director General de Alcabalas, al virrey Matías de Gálvez. 29 de febrero de 1784. *Informe o nota de los licores simples que se bebían en los sitios alcabalatorios*. Vid Bebidas prohibidas en AGN, Aguardiente de Caña (1778-1794), Volumen 1, expediente 1, fojas 1-36 y 68-73. Circular.

71 Recordemos que las bebidas prohibidas o ilegítimas eran las que no procedían de la uva, o las que procediendo en parte de la uva, estaban mezcladas con otras de diverso origen.

72 Navarro, *Op. cit.* El recetario anexo describe al aguardiente de frutas de la siguiente manera: “Del durazno, pera y manzana, y el agua correspondiente se hace una infusión que alambicada resulta un licor muy parecido al aguardiente de uva, el cual revuelto con éste se vende también por tal”.

73 *Ibid.*

74 *Ibid.*

75 *Ibid.*

76 *Ibid.*

77 *Ibid.*

78 *Ibid.*

79 *Ibid.* Al chinguirito así lo describe el anexo: “En cueros de res se echa agua y miel prieta; ponen aquellos en un cuarto abrigado y (se) introduce fuego en braseros, con que fermenta pronto, y toma punto, el que cocido, se pasa al alambique tal conjunto, de donde resulta que, de la primera sacada queda prueba de olanda, y así, en las demás resacadas sale prueba más alta hasta verificar la de refino”.

80 *Ibid.* El vino de mezquite, según la misma fuente, era preparado así: “la fruta del mezquite (que es una vaina como la del guajeo del frijol mucho más grande), molida y exprimida, se echa en infusión en competente agua, y (se) saca por alambique del fuego”.

81 *Ibid.* El proceso de preparación de esa bebida era la siguiente: “Bingarrote o binguí. Se asan en barbacoa cabezas de maguey viejo, y martajadas, se echan a fermentar en una vasija de pulque, y (se) extrae después, a fuego por alambique. A la primera botija se le llama binguí, y al resto bingarrote”.

82 Dice Ramos Santana que “El tradicional anís —la segunda gran bebida destilada española, tras el brandy— elaborado tradicionalmente con aguardientes de vino y orujo y perfumado con semillas de anís, era frecuente encontrarlo en la oferta de muchas empresas bodegueras”, Ramos Santana en Maldonado Rosso *et al.* *Añadas y soleras...*

83 “para que su señoría, mejor informado, declaren no deben ni son obligados a pagarlo (el diezmo del aguardiente) pues el bagazo y borujo es una misma cosa, y esta y la uba podrida son las heces que se arrojaban y se han arrojado siempre en las mismas viñas o al canpo, sin que haya servido en tantos años de cosa alguna de interés ni provecho”, Corona Páez. *Una disputa...*, p. 34.

84 Dice Huertas Vallejos: “We have found a document dated in 1613 that proves the manufacturing of grapes aguardiente in Ica. This would be one of the earliest documents that refers to the production of grapes aguardiente not only in Peru but in all South America”. El documento al que hace alusión Huertas es el testamento de Pedro Manuel “el griego”, vecino de Ica, quien en 1613, al final de su vida mencionaba entre sus bienes, además de una esclava criolla, “treinta jarras grandes llenas de aguardiente mas un barril lleno de aguardiente que contenía treinta jarras pequeñas de dicho aguardiente. Mas un alambique grande hecho de cobre para extraer dicho aguardiente, con su tapón grande de tubo. Dos ‘pultayas’ una hecha para sostener el tubo, y la otra más pequeña y en buenas condiciones”. Ésta es la evidencia más antigua que se ha encontrado en Perú en relación a la producción de aguardientes de uva. Huertas Vallejos. *Producción de Vinos y sus derivados en Ica, Siglos XVI y XVII*. El pisco es actualmente, por consenso, “el aguardiente de uva peruano obtenido por la destilación de mostos jóvenes puros de uva usando las prácticas tradicionales establecidas en los lugares debidamente reconocidos y declarados como tales por la legislación pertinente. Las únicas áreas productoras de Pisco son la zona costera de los Departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina en el Departamento de Tacna en Perú”.

85 El obispo Tamarón y Romeral afirmaba en 1761 que Parras “era el curato más pingüe del extenso obispado de Durango” y consideraba que había plantadas en Parras tres millones de cepas de vid integradas en un solo sistema de riego.

CAPÍTULO III

Pedro Tamarón. *Op. cit.*, p. 407; *Vid* Ayala Vallejo, Churruca Peláez. Por lo que se refiere al cálculo de la superficie que ocupaban estas cepas, diremos que la densidad de población del Marco de Jerez en el siglo XVIII era de una cepa por 2.5 metros cuadrados de superficie. En Parras hemos encontrado que en el caso de los Pérez Medina la densidad era de una cepa cada 4.72 metros cuadrados de superficie de viñedo. Por falta de documentación, es difícil asegurar que en Parras la relación cepa/superficie constituía una práctica social, por lo cual, tentativamente, los máximos y mínimos de superficie de viñedo aquí propuestos corresponden a las densidades del Marco y de los Pérez Medina.

86 Lo más parecido al vino quemado que los parrenses fabricaron era el aguardiente de borras del vino. Pero representaría apenas el 2.5% del total del volumen del aguardiente producido en Parras virreinal.

87 Sobre el uso que en Jerez de la Frontera y en Sanlúcar de Barrameda se le daba a los orujos, dice Boutelou: "Aprovechan generalmente los orujos fermentados, y las heces o lías del vino, como las llaman vulgarmente los de Xerez y Sanlúcar, para la extracción de aguardientes. En lo general destinan las heces, y orujos sin previa preparación; pero a fin de precaver en algún modo de que adquiriera mal gusto el aguardiente, suelen algunos cosecheros prensarlas dentro de sacas o costales. En esta disposición exigen mucha menor porción de combustible; y aunque se disminuye la cantidad de aguardiente, se mejora su calidad. El aguardiente de las heces y orujos, nunca es tan superior como el del vino puro, o de yema. La destilación de estos desperdicios del vino debe atenderse con mucho mayor cuidado, para obviar que se peguen. Algunos cosecheros mezclan los aguapiés con las heces y orujos, y de este modo adquieren más fortaleza, y se destilan mejor. No se precave no obstante en este caso, que el aguardiente tome el mal gusto, que procede de los orujos, granillas y abundante mucilago en que exceden las heces y orujos. Durante la destilación se desprende el aceite de las granillas de la uva, y se quema, y adquiere el aguardiente el mal gusto de empireuma". *Op. cit.*

88 En 1617, el fraile agrónomo catalán Miguel Agustí, publicó una obra en cuatro volúmenes titulada "Libro dels secrets d'agricultura, casa rústica y pastoril" en la que describe detalladamente un alambique para obtener aguardiente de los orujos. La traducción de la misma obra en el siglo XVIII lleva por título *Libro de los secretos de agricultura, casa de campo, y pastoril traducido de lengua catalana en castellano por fray Miguel Agustín, del libro que el mismo sacó a luz el año de 1617*. *Vid* Consello Regulador da Denominacion Especifica Orujo de Galicia. Orense, España.

89 Athanasius Kircher, 1602-1680. Obras suyas son *Kircherius Jesuita germanus Germanie redonatus*. Leyden, 1662. *Mundus subterraneus in xii libros digestus*. Amsterdam, 1668. *Ars magna lucis et umbrae, in x libris digesta*. Amsterdam, 1671. *Vid* Consello Regulador da Denominacion Especifica Orujo de Galicia. Orense, España.

90 Es de sobra conocido que tanto en Galicia como en Cantabria (Liébana) los aguardientes y licores de orujo son bebidas tradicionales. En el caso de Galicia, existe incluso la protección de un Consejo Regulador de Denominación Específica Orujo de Galicia.

91 Corona Páez. *Una disputa...*

92 En Galicia se elabora en la zona del Ulla, cerca de Santiago de Compostela, un aguardiente de “borras”, destilado a partir de los sedimentos que quedan en los depósitos o las cubas después del trasiego de los vinos (lías o borras) como lo indican los especialistas Ana Fernández y Álvaro Filgueira, del Consello Regulador da Denominación Especifica Orujo de Galicia. Rua Ramón Puga s/n 32005. Orense, España. Un ejemplo es la cosecha de las viñas del Escultor y la Orilla del Agua en 1772, que produjo 16 arrobas y tres cuartillos de aguardiente ya libre de diezmos y primicias, cantidad que incluía una arroba y ocho cuartillos de aguardiente de borras, el cual había sido obtenido de ocho arrobas que “hubo de borras” del vino. En 1776, dice el albacea de las viñas “En trece de Nov(iem)bre cargo (a la cuenta) doze rr(eale)s que pagué de tres peonadas que se ocuparon en trasegar el vino y sacar la borra”, AHCSILP, expediente 325. En 1761, la hacienda de Santa María de las Parras, propiedad de los marqueses de Aguayo, contaba en su bodega con 32 arrobas de borras “para sacar aguardiente”, CCVARS, Manuscritos, Volumen V, documento 1. En la Cofradía de Nuestra Señora de Guadalupe, como en el resto de Parras, se contrataban peonadas para “sacar el aguardiente de borras del Santuario”, AHCSILP, expediente 231.

93 En la actualidad, el orujo o bagazo de las uvas blancas debe ser ensilado en condiciones anaeróbicas para su fermentación —sin tener ningún contacto con el vino— o como en el caso de las uvas tintas, puede haber fermentado junto con el vino. Los orujos en ambos casos son destilados para obtener aguardiente de orujo, como lo informaron Ana Fernández y Álvaro Filgueira, del Consello Regulador da Denominacion Especifica Orujo de Galicia, España.

94 Los rubros en blanco de 1775 y 1776 no aparecen con cifras porque esas partidas específicas se combinaron con otros ingresos, por lo cual es muy difícil en esos casos determinar lo que provenía exclusivamente de ambas viñas.

CAPÍTULO III

95 En Parras se pagaba el diezmo de los canastos de uva, del vino y del aguardiente. Además había que pagar primicias del vino y del aguardiente.

96 AHCSILP, expediente 325.

97 “Yten un portal grande que sirve para Aguardenttería con ventana enrrazada sin puertta, rrejas de palo, techada con quarentta y tres bigas labradas con una pila grande de calicanto con su targea de lo mismo por donde biene el agua a los alambiquez, una piletta para el derrame del borujo, y una carvonera de adove = Ytten una bodega en donde se guarda la leña, y esttan las hornillas de la Aguardenttería, con dos venttanas enrrazadas, rejas de palo sin puerttas, techada con ochenta y seis bigas; una puertta de una mano con tres nudos de gosnes, chapa y llave”, AHCSILP, expediente 353, Parras, julio de 1756.

98 “Don Urbano Adriano, de los naturales de este Pueblo, Mayordomo de la Cofradía del Sanctísimo, y Señor Sacramentado... dijo... según el manejo y práctica que tiene en el tiempo que ha es mayordomo, y según sus cuentas del libro, lo que anualmente rentan las viñas o majuelos del Sanctísimo, que están dispersos todos, y los más descercados, son doscientos dose chiquihuites de uva, libres de diexmo y primicia, un año con otro, poco más o menos; que su producido, según se regula, son beinte arrobas de aguardiente, poco mas o menos; sacando a razón de siete cuartillos de vino de cada un chiquihuite según constumbre”, AHCSILP, Parras, 22 de mayo de 1771, expediente 710.

99 *Chiquihuite*, procede de la palabra náhuatl *chiquiuitl* que significa “cesta, canasta, espuerta”, Rémi Simeón. *Op. cit.* Este vocabulario y el uso de materiales mesoamericanos como el copal blanco para calafatear toneles y lagares (AHCSILP, expediente 231, Cofradía de Guadalupe, 1755-1759) demuestra hasta qué punto existía mestizaje entre una actividad económica de origen español y la cultura de los tlaxcaltecas parrenses.

100 La arroba en uso en Parras era la de 32 cuartillos. Cada cuartillo para líquidos constaba de 504.15 mililitros. La arroba de 32 cuartillos constaría pues de 16.133 litros. El examen de las medidas para vinos y aguardientes de la casa de los diezmos de Parras en 1756 muestra que de mayor a menor tenía tres medias arrobas, una medida submúltiplo de arroba de ocho cuartillos (cuarto de arroba), y otras dos de cuartillo cada una. “Ytten tres medias arrovas de cobre de medir vino y aguardiente, las dos nuevas, fuerttes, y gruezaz, y la otra mui bieja pero servible = Ytten una medida de cobre que haze ocho quarttillos, nueva, buena y fuertte = Ytten dos quarttillos de cobre, uno nuevo y otro biejo”, AHCSILP, expediente 353, Parras, julio de 1756.

101 212 canastos de uva debían producir veinte arrobas de aguardiente. Si la arroba tenía 32 cuartillos, entonces serían 640 cuartillos de producción por 212 canastos de uva, esto es, 3.01 cuartillos de aguardiente por cada canasto. El mismo canasto debía producir siete cuartillos de vino.

102 Según la declaración de Urbano Adriano, el volumen de aguardiente obtenido por canasto era aproximadamente el 0.43. del volumen de vino obtenido por canasto de uva.

103 Es evidente que las medidas y rendimientos estaban más o menos estandarizados en Parras, seguramente para fines de control de cobros de diezmos y primicias, o para evitar adulteraciones. Cualquier inspector podía calcular la producción que debía resultar de cierto número de canastos vendimiados. La vendimia era un acto público, era sencillo llevar el registro del número de canastos de uva cosechados en cada viña.

104 AHCSILP, Parras. 1771, expediente 710.

105 El aguardiente destilado de las borras del vino era cuantitativamente poco significativo.

106 Hemos visto ya como Mota y Escobar, a principios del siglo XVII, elogiaba grandemente lo dulce de las uvas de Parras. Era tal el contenido de azúcar de las uvas que no había necesidad de incorporar a los orujos dulce alguno. Por esta razón, la producción de aguardientes legítimos era a la vez la más económica en Parras.

107 Caso diferente era el del aguardiente de San Luis de la Paz, que se hacía “de porción de uva, agua y dulce, destilado todo a fuego, por alambique”, o del aguardiente de uva silvestre, que era “un licor o aguardiente extraído por alambique del conjunto de uva silvestre y piloncillo, fermentado en ollas, agregándole para mayor espíritu, la raíz que llaman xixique”. En ambas bebidas se mezclaba la uva con mieles para su fermentación y posterior destilación, y por ello fueron consideradas impuras o ilegítimas, y por lo tanto prohibidas. *Vid* Juan Navarro. *Op. cit.*

108 Esta era la denominación común a la mayor parte de los aguardientes de Parras, según los manuscritos del AHCSILP. Era también el tipo que en mayor cantidad producían las viñas del Escultor y de la Orilla del Agua, de acuerdo a las cartas de ventas que se conservan. *Vid* AHCSILP, expediente 325. Durante toda la época virreinal, los precios locales de vinos y aguardientes permanecieron sorprendentemente estables, según se desprende de los documentos del AHCSILP. El aguardiente se vendía a ocho pesos la arroba, mientras que igual medida de vino

CAPÍTULO III

se cotizaba a cuatro pesos. En los expendios de menudeo, el aguardiente podía venderse a doce pesos la arroba. *Vid* AHCSILP, expediente 709. Libro de cuentas de mostrador. Parras. 4 de febrero de 1766.

109 AHCSILP, expediente 709. Libro de cuentas de mostrador. Parras. 4 de febrero de 1766. Este expendio al menudeo contaba entre su inventario con dos barriles de vino añejo, y tales barriles portaban una marca característica: un círculo o luna llena. Había también tres barriles de aguardiente “superior” que procedían de tres casas aguardenteras parrenses, según las marcas de los barriles: uno con dos medias lunas, otro con una media luna en la boca, marca de la casa de Fernando Campa; y otro con la marca de la hacienda de Abajo o de San Lorenzo, dos medias lunas trabadas. El mismo expendio contaba con otros 16 barriles de “aguardiente” que portaban como marca una media luna en las costillas. Había otro barril de aguardiente de la casa parrense de Urtazum, que portaba como marca dos medias lunas en la duela de la boca del barril, y otra en la boca, tres en total.

110 Esta denominación se encuentra en una de las cartas de venta de la producción del expediente 325 del AHCSILP cuyo texto es el siguiente: “Amadísimo y querido primo. Podrá Ud. disponer de cinco cargas de vino que considero podrá haber porque la pipa única tiene o hace 60 arrobas, pero de ello le he de dar a D. Nicolás Mena 30 arrobas, la carga de aguardiente también que será como el sujeto la pide *superior torta higo*, y passa no la tengo. Vuestra merced me dirá si le reservo el vino que digo, para no usar de él”. Es difícil saber el tipo de producto que se denominaba de esa manera. Pero sabemos que la torta o dulce de higo es tan antiguo en Parras como la población misma. La casa de los diezmos tenía “seis moldes de sinco piezaz para labrar tortta de ygo de rregalo”. AHCSILP, expediente 353, julio de 1756. Es muy probable que se trate de torta de higo macerada en aguardiente superior. Es decir, se trataría más bien de una rataña, un licor, o como se diría actualmente en México, de un “aguardiente curado”. Hay que recordar que en Parras no existió el concepto de envejecimiento del aguardiente en vasijas de roble.

111 Según recibo extendido en enero de 1778 por el colector de diezmos de Parras, Tomás López de Garayo, se manifiesta haber recolectado mil ciento noventa y nueve arrobas de aguardiente como diezmo de 1777. Puesto que el diezmo del aguardiente se había establecido en 1712 de una vez y para siempre como una vigésima parte en volumen de lo producido, (AHCSILP, Santa María de las Parras. 27 de enero de 1712, expediente 350) debemos entender que la producción de

aguardiente de Parras de 1777 (sin contar la de la poderosa Hacienda de San Lorenzo) ascendió a 386 mil 767 litros. Ninguna otra población de Nueva España tenía una producción semejante.

112 En el siglo XVII se pusieron de moda estos licores, ya que el consumo de alcoholes suaves había entrado definitivamente en las costumbres y desde finales de siglo se popularizó el uso de toda clase de licores. Maldonado Rosso *et al. Añadas y soleras...*

113 Dice Ramos Santana: “Relacionado con la extensión del consumo de los aguardientes, surgieron los licores, aguardientes a los que se han mezclado diferentes ingredientes. En el siglo XVIII se vendían innumerables mescolanzas alcoholizadas: aguardiente de anís, de frutas, de flores, de hierbas, de café...”, Ramos Santana. *Vinos y aguardientes...*, p. 90.

114 “Los destilados obtenidos debían tener un sabor poco agradable, puesto que, para su consumo medicinal solía macerarse con hierbas o frutas, práctica que continúa aún en nuestras comunidades rurales, para elaborar los tradicionales licores de Galicia”, Consello Regulador da Denominacion Especifica Orujo de Galicia. Orense, España.

115 La posterior adición de azúcar o frutas a un aguardiente legítimo ya elaborado no estaba prohibida. Era la receta para los licores de frutas maceradas en el aguardiente. Por otra parte, no encontramos ejemplo alguno de segundas destilaciones del aguardiente en compañía de sustancias aromáticas o saborizantes.

116 Es decir, donde la vitivinicultura —a diferencia de lo que pasaba en Parras— no fuese un renglón central de la economía local. Parras contaba con peritos catadores, con inspectores de diezmos y alcabalas y una estructura legal y consuetudinaria bastante especializada. Pero, sobre todo, contaba con abundancia de orujos dulces y borras de vino para fabricar los aguardientes. En Parras la destilación de orujos y borras eran actos públicos en el sentido de que para realizarlas se contrataba gente ajena a los interesados. Por esta sencilla razón, se corría el enorme riesgo de ser denunciado por adulteración o falsificación de los aguardientes si se llegara a dar el caso. De hecho, en toda la documentación revisada en el AHCSILP no encontramos un solo caso, ante ninguna instancia, ni con los Alcaldes Mayores, quienes eran responsables de las “visitas” o inspeccionaban las bodegas y sellos de las medidas (AHCSILP, expediente 325: visitas del 20 de julio de 1775 y del 28 de junio de 1779), así como de certificar la legitimidad del aguardiente a través de las guías, como hemos ya visto en el capítulo I. Tampoco encontramos denuncia alguna de los Oficiales Reales de la Alcabala de Parras.

CAPÍTULO III

117 José Joaquín de Cepeda Morales es un candidato típico. Tenía dos casas, pero vivía en su predio ubicado en la hacienda de San Isidro de las Palomas (Arteaga), jurisdicción de la villa del Saltillo. En ella tenía una viña, cercada de 15,550 adobes, tenía 5,416 “cepas y parras frutales”. Tenía veinte membrillos frutales, cinco granados frutales, seis higueras, dos perales bergamotes grandes y frutales y otros tres chicos (por lo tanto, no frutales); diez nogales frutales y quince chicos, siete manzanos chicos. Su bodega estaba construída con 1,350 adobes, y en el techo 22 morillos (la longitud de la bodega debió de ser de unos once metros) cubiertos de tableta. Los enseres de bodega eran cinco tinas de cuero, un lagar, diez barriles, cuatro botijas, un alambique, un embudo, un tarro. Tenía derecho a seis horas de agua (250 pesos) más otros sesenta de derechos de aguas Bolantonas que tenía por compra. *Vid* Testamento de Joaquín de Cepeda Morales, otorgado el 14 de noviembre de 1793. AMS, T, c 21, e 37. Saltillo era uno de los lugares en los cuales se fabricaban imitaciones de aguardientes legítimos. El 22 de septiembre de 1772, el Alcalde Mayor de Saltillo y Parras, Pedro Camacho, declaraba que “Por cuanto me hallo instruído, que en la Villa del Saltillo, términos de esta mi jurisdicción se fabrican por varios de los vecinos de ella, aguardientes contrahechos de piloncillo y otras inmundicias, contra lo resuelto en varias Cédulas de su Majestad y Superiores despachos de los excelentísimos señores virreyes de este Reino...” La feria del Saltillo era un excelente mercado para bebidas adulteradas o falsificadas. Con motivo de la declaración de Pedro Camacho, fueron inspeccionados diversos expendedores de aguardientes en Saltillo “Y en la misma conformidad se requirió a Joseph Teodoro Baca, y Ortiz, por el hijo de la Salomé. A Joaquín de las Casas. A don Joaquín Flores, a don Marcos Flores, a Rafael Téllez, a Felipe Santiago de Escamilla; don Juan Esteban Dávila dijo lo hubo de Esteban Rivera, Antonio Campa, Manuel Gómez, Ignacio García, Joseph Luis Seguí, Antonio Rodríguez con dos @ y media de aguardiente y lo mismo de vino guía. Miguel Sánchez con puesto dijo haberle dado Esteban Ribera, dos botijas con veinte cuartillos y un barril de vino que le dio doña Ignacia González. Por don Bentura de Adame manifestó Lucas Dávila un barril de aguardiente que declararon los dichos peritos ser compuesto, y quedó en poder de el referido. En el puesto de don Javier Gómez, que se reconoció asimismo, se halló una botija de aguardiente, la que se trajo a la aduana por haberse declarado por los dichos peritos ser contrahecho, y entregó dicha botija, Miguel García. Y de el puesto de dicho don Javier Gómez en donde estaba Juan Angel de Ayala, se trajo otra botija por haberse hallado en la misma conformidad”, AMS, PM, c. 28/1, expediente 52.

118 Se hacía fermentando durazno, pera y manzana en agua, luego se destilaba y resultaba un licor muy parecido al aguardiente de uva, el cual revuelto con éste se vendía también por tal.

119 Lozano Armendárez. *Op. cit.*, p. 29.

120 Un ejemplo es el que está consignado en el informe de Juan Navarro, *Op. cit.* En él se dice que la “mistela por alambique es el mezcal corriente resacado por alambique con el agragado de anís y almibar”. El edicto episcopal de Durango de 1725 declaraba exceptuadas de ser consideradas como “bebidas prohibidas” el pulque blanco q(ue) comunmente se gasta sin ingredientes de cal, ni raíces irregulares, y los licores de summo líquido de uba”, AHCSILP, Durango, 26 de mayo de 1725, expediente 534.

121 La hacienda parrense de Santa María propiedad de los marqueses de Aguayo tenía en su bodega 16 arrobas de mistela de anís y cinco arrobas de mistela de canela. CCVARS, manuscritos, volumen V, documento 1, Inventario, marzo de 1761.

122 La demanda de vinos en un mercado que abarcaba desde el sur de Estados Unidos hasta la ciudad de México, sumado a la relativamente pequeña superficie de viñedos (entre 750 y 1,416 hectáreas) hacía materialmente imposible acumular excedentes de vino para su destilación.

123 Es muy claro que los cosecheros de Saltillo seguían la tecnología parrense. Juan González de Paredes, que había sido vecino de Parras, producía vinos en Saltillo a mediados del siglo XVII. El Camino Real de Santa Fe vio surgir poblaciones vitivinícolas a lo largo de su ruta, como el Paso del Norte y el Nuevo México. Es muy probable que los tlaxcaltecas actuaran como agentes en la difusión tecnológica de este modelo.

124 La demanda y el gusto que satisfacía Parras era puramente novohispano.